



Menu restaurant
FOYER SAINT GÉRY
ville de **gradignan**



**Lundi
11-août**

**Mardi
12-août**

**Mercredi
13-août**

**Jeudi
14-août**

**vendredi
15-août**

**Allergènes
pouvant être
présents :**

1 : Gluten,
2 : Crustacés,
3 : Œuf,
4 : Poisson,
5 : Arachide,
6 : Soja,
7 : Lait,
8 : Fruits à
coque,
9 : Céleri,
10 : Moutarde,
11 : Sésame,
12 : Sulfites,
13 : Lupin,
14 : Mollusques

	Lundi 11-août		Mardi 12-août		Mercredi 13-août		Jeudi 14-août		vendredi 15-août	
POTAGE	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9	Potage	1 9		
ENTREE	 Haricots verts en salade	10 12	Pâté en croûte	 1 3 6 7 9 10	 Carottes râpées à l'emmental	7 10 12	Pastèque			
PLAT DU JOUR	Tomates farcies	6 9 1	 Salade de pâtes tex mex	1 10 12	Calamars à la provençale	1 2 4 14 7	Jambon blanc			
ACCOMPAGNEMENT	 Riz pilaf		Mâche vinaigrette	10 12	 Ecrasé de pomme de terre	7	 Courgettes gratinées	1 7		
FROMAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7		
DESSERT	 Pomme		Nectarine		 Compote		Éclair au chocolat	1 3 7		

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Menu élaboré en collaboration avec
Alice AUGIRON - Diététicienne
Nutritionniste
et l'équipe de l'UCPR



Origines des viandes
sauf contre indication



Bio
Un ou plusieurs ingrédients
sont issus de l'Agri Bio



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « AOP / AOC »



Pêche Durable
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient de l'écocertification Pêche Durable

UCPR Les Fontaines
1 rue du Marais 33170 Gradignan
N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

